巻頭特集

自然豊かなフィールド にぎわいの森

プチ贅沢なグルメとの出合いを

2019年5月、いなべ市の新庁舎の隣に誕生した「にぎわいの森」。豊かな自然に溶け込むように、小さな小屋がぽつんぽつんと立ち並び、散策を楽しみながら食の匠たちの味覚を楽しめる人気のスポットです。

まちづくりの拠点として2019年5月にオープン

2019年3月に完成し、新しい元号「令和」の幕開けと同時にオープンしたいなべ市の新庁舎は、周囲の自然と調和するような低層の斬新なデザインが特徴。この新庁舎の開設に合わせ、すぐ隣に整備されたのがまちづくりの拠点施設「にぎわいの森」です。

にぎわいの森は、単なる商業施設ではなく、農業の振興、商業・観光の振興など、いなべ市のまちづくり・ひとづくりの拠点として2019年5月18日にオープン。野球場のグラウンドと同じぐらいの自然豊かな敷地内に、かわいらしい4つの小屋が点在し、5つのショップや飲食店がこだわりの食材やグルメを提供しています。

にぎわいの森を運営するのは、いなべ市が出資して設立された一般社団法人グリーンクリエイティブいなべ。オープン当時から運営全般に関わる同法人の一橋俊介さんは、「この新庁舎の周辺の土地は、元々使われていない森林でした。昔ながらの自然を生かす形で新庁舎の建設が進んでいく中で、地元の特産品を紹介したり、こだわってモノを手がける人が集まる場所を作りたいということで持ち上がったのが、にぎわいの森のプロジェクトでした」と振り返ります。

一般社団法人
グリーンクリエイティブいなべ
一橋俊介さん

いなべ市は、遠方から大勢の人が訪れるような有名な観光地ではありませんが、豊かな自然とその恵みを受けた滋味あふれる食材が豊富。そんないなべ市の魅力を熱心にアピールした結果、名古屋や大阪からこだわりの食の担い手たちがにぎわいの森に集結しました。

「にぎわいの森に出店されている皆さんは、食に対するこだわりを持った職人気質の方ばかり。自然の豊かさや文化に共感し、新しいチャレンジがしたいということで出店を決めていただきました」と一橋さんは微笑みます。

非日常を楽しめる場所として地元のリピーターが増加

「オープン当初はものすごい人で、地元の方が近づけないくらいのにぎわいでした」と振り返る一橋さん。オープンから1年が経過した現在は来場者も徐々に落ち着いています。

昨年は新型コロナウイルスの影響を大きく受け、苦しい状況が続いたものの、遠方への旅行が制限される中で、桑名市や四日市市から来場するリピーターが増加。「北勢エリアの皆さんににぎわいの森の魅力を知っていただくいい機会になった」と話します。

オーガニック食材などを数多く取り扱う「キッチュ エ ビオ」では、アレルギーの子どもを持つ親から「緊急事態宣言で遠方まで足を運ぶのが難しい中、近くにこういう店があって本当にありがたい」という声が寄せられることも。旅行に出かけるのが難しい状況の中、ちょっと贅沢な非日常を感じられるスポットとして人気が高まっています。

この春から、にぎわいの森のエリア内には、新たに2つの小屋が完成しました。いなべ市の物販を取り扱うショップを開設するほか、小屋とあわせて設置されたウッドデッキなども活用し、自然を生かしたワークショップを展開していく予定です。

にぎわいの森では、新型コロナウイルスの感染拡大を受け、地元業者を少しでも支援したいという思いから、地域の特産品を委託販売する「inabe's shop」を土日限定で開催してきました。新設した小屋では、この取り組みをさらに発展させ、作っている人の顔や物語をより丁寧に伝えることをコンセプトにした物販スペースを開設。4月10日にオープンし、初日から多くの利用者が集まっています。

また、定期的に開催してきた草木染めなどのワークショップは今後さらに充実予定。4月から新たに開設されたにぎわいの森の専用ホームページから随時予約を受け付ける予定です。

アウトドアシティ・いなべの魅力を伝える情報発信拠点へ

いなべ市では今年、北欧・デンマークに本社を置くアウトドアブランド「Nordisk」(ノルディスク)と連携し、日本初の「Hygge」(ヒュッゲ)をテーマにしたアウトドアフィールド「Nordisk Hygge Circles Ugakei」(ノルディスク ヒュッゲ サークルズ 宇賀渓)がオープンする予定。さらに、いなべ市農業公園内では、車中泊をテーマにしたアウトドア施設の整備も進行中です。「いなべ市では今後、「山辺」をコンセプトに、アウトドアシティとしての魅力を広く発信していきたいと考えています」と一橋さん。

「今後はにぎわいの森のインフォメーション機能をさらに強化し、より具体的に『この時期ならこの場所がお勧めですよ』といった形で魅力を伝えることで、たくさんの人たちにいなべ市を周遊しながら楽しんでもらえればうれしいですね」

自然豊かな施設内では、マルシェやワークショップなどを定期的に開催しています

information

にぎわいの森
Inabe Hütte【いなべヒュッテ】

住 いなべ市北勢町阿下喜31
営 施設により異なる
定 無休
電 0594-72-7705

ウェブサイトはこちら

にぎわいの森のショップ紹介

食肉加工屋 FUCHITEI

FUCHITEI

営 11:00～16:00 定 火・水曜日
電 0594-87-6017 http://www.fuchitei.com/

名古屋市天白区で人気フレンチレストランを営んでいたオーナーが、いなべ市の鹿肉やさくらポークなどの素材に惚れこみ、一念発起して始めた食肉加工のお店。使用しているソーセージは発色剤、結着剤不使用。農薬や化学肥料に頼らない地元の食にこだわっています。

r26 (エールヴァンシス)

営 10:00～17:00 定 火・水曜日
電 0594-87-7130

関西で人気を集めるパティスリー「ラヴィルリエ」の新業態店としてオープン。チョコレートやジェラート、最近ではバスクチーズケーキなどが評判を集めています。地元の新鮮な卵を使ったスイーツのほか、いなべ市の特産であるお茶を生かした焼き菓子なども人気です。

キッチュ エ ビオ いなべヒュッテ

営 10:00～17:00 定 火曜日
電 0594-72-7773 http://food-ikuta.co.jp/

オーガニック食材をメインに、ワインや調味料など、洗練されたデザインの食料品が並ぶフードブティック。ランチ時には、地元の有機野菜を使用し、色どり鮮やかなデリ・プレートを提供。体も喜ぶヘルシーなプレートを味わい、いなべの恵みをたっぷり堪能できるはず。

ロブ いなべヒュッテ

営 10:00～17:00 定 無休
電 0594-72-6486
http://www.caferob.com/

老若男女が集うオシャレなカフェ。名物のスフレパンケーキは、試行錯誤の末にたどり着いたという口の中でとろける「ふわしゅわ」な食感が魅力。もう一つの名物である「黒糖タピオカラテ」も、宮古島産の熟成黒糖を使い、店内で手仕込みしたこだわりのドリンクです。

魔法のぱん

営 9:00～18:00 定 火・水曜日
電 0594-87-7007

名古屋市瑞穂区にあるパンの名店「ブーフレカンテ」が、初めて出店した別店舗。いなべ市の良質な食材を使用したパンは、自然の恵みを感じさせるやさしい味わいです。食パンが1本540円と、こだわりの品をリーズナブルに購入できるのも大きな魅力。

文／平井基一　写真／編集室　写真提供／一般社団法人グリーンクリエイティブいなべ　デザイン／chica